

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	5	kg	Senfgurken oder Schlangengurken	
2	200	g	Salz	
3	250	g	Zwiebeln	
4	0.5	Stange	Meerrettich	
5	10	Stk	Wachholderbeeren	
6	10	Stk	Gewürznelken	
7	1	Stk	Lorbeerblatt	
8	20	Stk	Pfefferkörner	
9	100	g	Senfkörner	
10	1500	ml	Essig	
11	1000	ml	Wasser	
12	500	g	Zucker	nach Belieben variieren 400 - 600 g

Zubereitung

- 1 Kerngehäuse bei den Schlangengurken entfernen. Schlangengurken schälen. Die kleinen Essiggurken müssen jedoch nicht geschält werden.
- 2 Gurken in ein Gefäß, z.B. Steinguttopf, schichten und mit 200 g Salz überstreuen. 12 – 24 Stunden stehen lassen. Danach Gurken abtropfen lassen und mit einem sauberen Küchentuch abtrocknen.
- 3 Gurken mit Zwiebeln und Gewürzen einschichten. Essig, Zucker und Wasser aufkochen und über die Gurken giessen.
- 4 Nach 2 Tagen dieselbe Flüssigkeit nochmals aufkochen und Gurken heiss übergiessen.
- 5 Gurken müssen immer mit genügend Flüssigkeit bedeckt sein!!

Zubereitungszeit:

Kochzeit:

Menge fuer:

Zutaten

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten	Bemerkungen
1	0	-	getrocknete Tomaten	
2	0	-	Olivenöl	
3	0	-	Basilikum	
4	0	-	Knoblauch	
5	0	-	Pfefferkörner	optional
6	0	-	Balsamico Essig	

Zubereitung

- 1 Tomaten ca. 30 - 40 Minuten wässern. Gut abtropfen lassen und mit sauberem Küchentuch abtrocknen. Tomaten mit Olivenöl übergießen. Ganz wenig Balsamico dazu geben.
- 2 Knoblauch durch Knoblauchpresse oder fein gehackt dazugeben. Basilikum und ein paar Pfefferkörner dazugeben. Wenn man das ganze länger behalten will, so müssen die Tomaten vollkommen mit Öl bedeckt sein.
- 3 Bei sofortigem Verzehr ist das nicht nötig. Es empfiehlt sich jedoch, die Tomaten mindestens 1 - 2 Tage im Voraus anzurichten, damit sie sich mit dem Öl und den Geschmackskomponenten vollsaugen können.
- 4 Selbstverständlich eignen sich auch andere südländische Gewürze wie z.B. Rosmarin, Oregano, Majoran und Thymian.